

BUILT-IN TABLE HOB GAS COOKER
USER MANUAL

Dear Costumer,

It is our ultimate desire that you achieve the best performance from our product, which has been passed through meticulous quality control checks and is manufactured in modern facilities.

Pieces of packaging (plastic bags, polystyrene etc.) must not be left within reach of children, as they are potentially dangerous. Please dispose of packaging thoughtfully by the appropriate means.

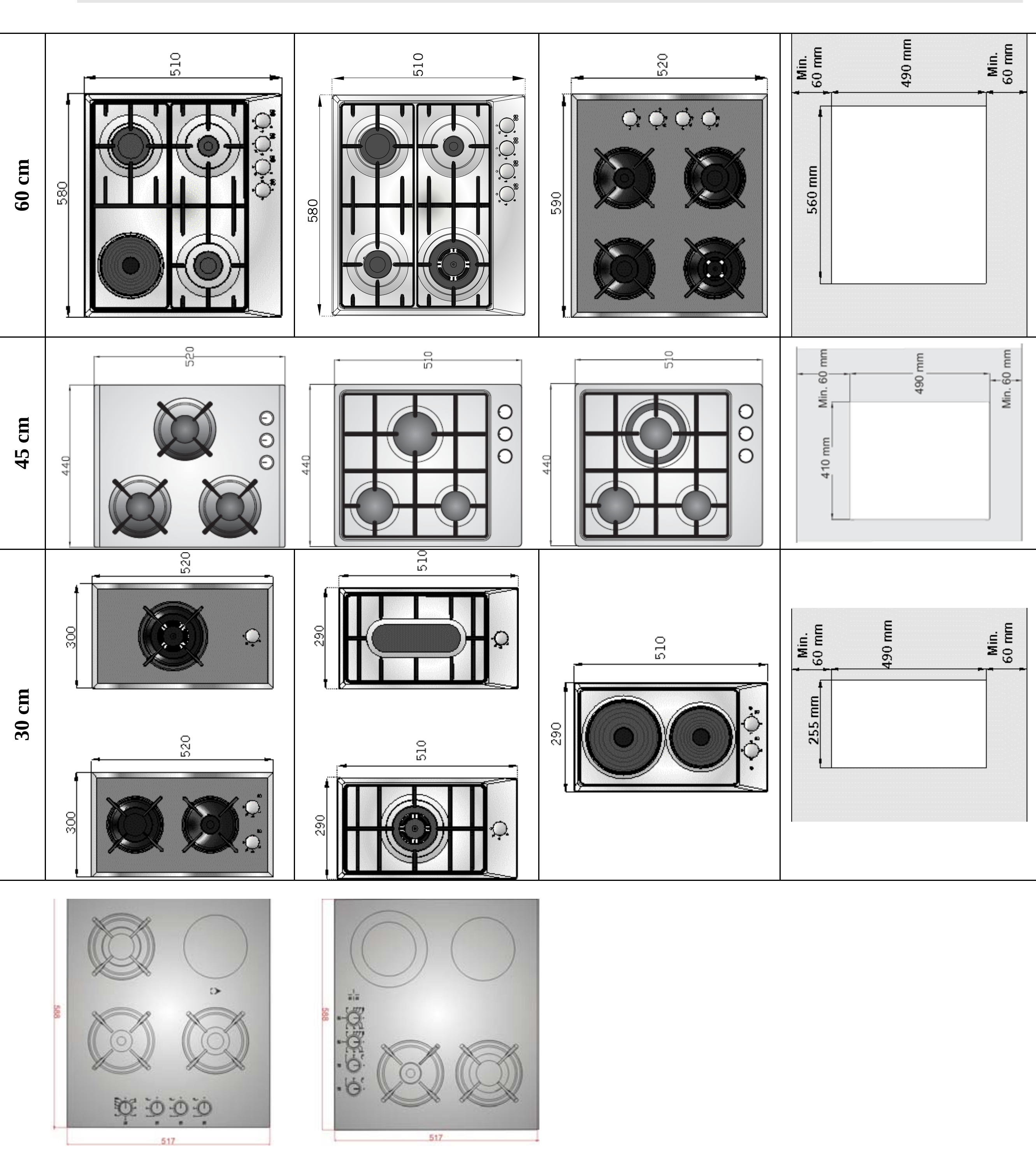
To this effect, we recommend that you read the entire guide carefully before operating the product and keep it as a reference.

ATTENTION!
THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE'

CONTENTS

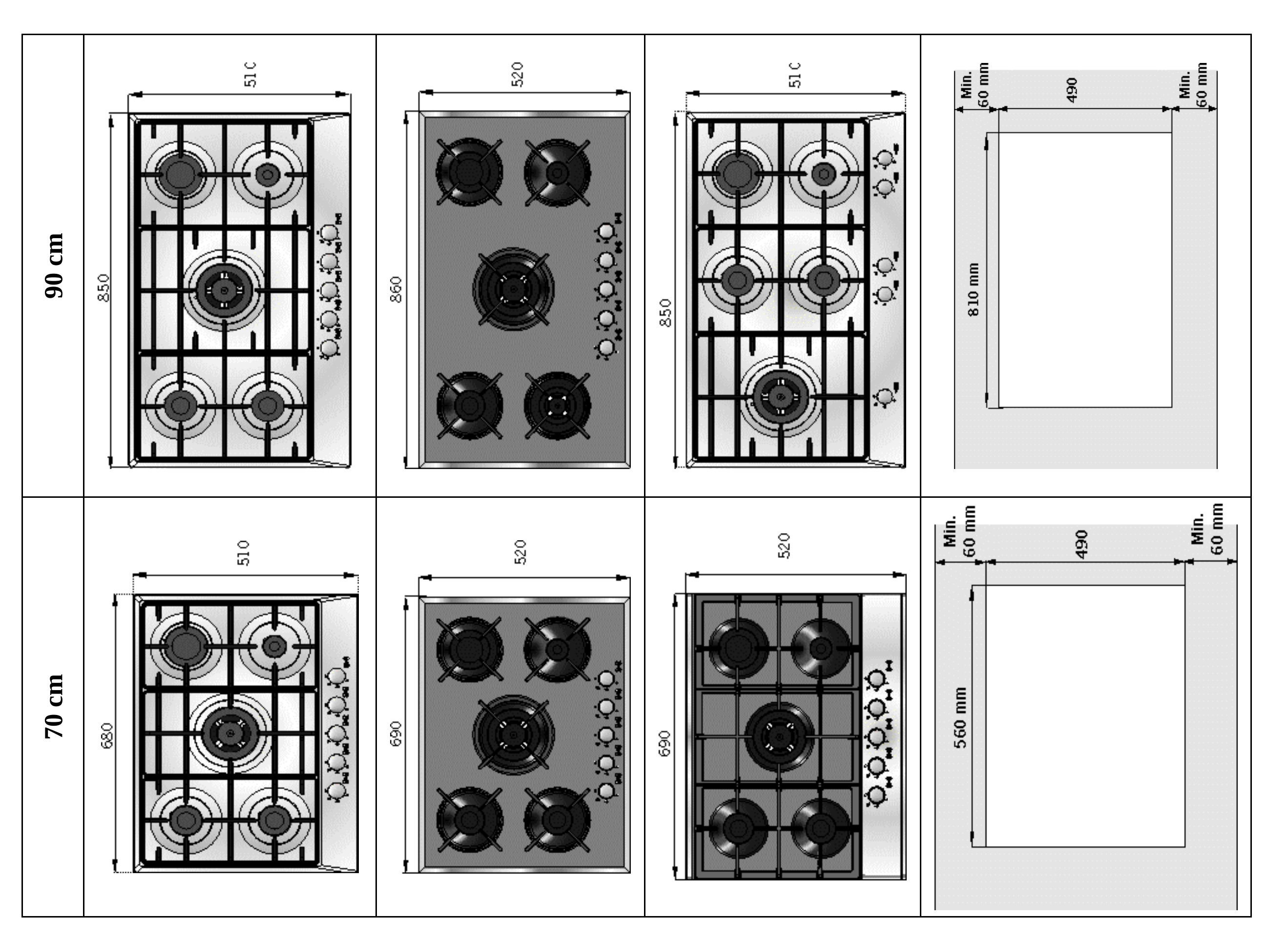
CONTENTS
INSTALLATION OF YOUR COOKER
TECHNICAL FEATURES OF YOUR COOKER
IMPORTANT WARNINGS
DESCRIPTION OF COOKER & CONTROL PANELS
USING COOKER SECTION
MAINTENANCE and CLEANING

INSTALLATION OF YOUR COOKER



1- This appliance must be installed by a competent person and with particular attention to air circulation.

2- The housing must be heat resistant to a temperature of 95 °C as per EEC directives



ELECTRICAL CONNECTION and SECURITY

1. Your cooker requires a 13 or 16 Amp fuse. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 230Volt AC, 50 Hz (for SA will be 220-240V,50-60 Hz), electrical supply, and requires a 16 Amp (for England 13 Amp) fuse. If the mains are different from this specified value, contact an electrician or your authorised service.
3. Electrical connection of the hob should only be made using sockets with Earth system installed (for England B.S. Approved sockets with Earth system), and in compliance with Regulations. If there is no proper socket with Earth in place, immediately contact a qualified electrician. The Manufacturer will not be responsible for damage or injuries that can arise because of inappropriate supply outlets with no earth system. If the ends of the electrical connection cable is open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers
5. Electrical cable shouldn't touch the hot parts of the appliance.

GAS CONNECTION and SECURITY

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe y heating in boiling water, and tighten the clamp with screw driver.
2. For soundness testing; ensure that the gas controls are closed,
3. Apply only Approved Leak Detection solutions to the connections for leaks.
4. If the hob is installed above a cupboard or openable drawer, a heat protection panel must be installed under the hob with a minimum 15 mm clearance.
5. Please use flexible hose for gas connection.

Caution! Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage.

The hose used sholud not be longer than 125 cm for safety.

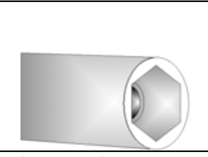
RE-INSPECT THE GAS CONNECTION.

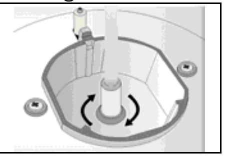
DO NOT MAKE GAS HOSE and ELECTRICAL CABLE OF YOUR COOKER GO THROUGH THE HEATED AREAS, SPECIALLY THROUGH THE REAR SIDE OF THE COOKER. DO NOT MOVE GAS CONNECTED COOKER. SINCE THE FORCING SHALL LOOSEN THE HOSE, GAS LEAKAGE MAY OCCUR

TECHNİCAL FEATURES OF YOUR COOKER

SPECIFICATIONS	BUILT-IN HOB 60 cm	TABLE TOP HOB 60 cm	BUILT IN GLASS HOB DOMINO 30 cm	BUILT-IN GLASS HOB 60 cm	BUILT-IN GLASS HOB 70 cm	BUILT-IN GLASS HOB 90 cm	BUILT-IN HOB 45 cm
OUTER WIDTH	580 mm	580 mm	520 mm	520 mm	520 mm	520 mm	440 mm
OUTER DEPTH	510 mm	510 mm	300 mm	590 mm	690 mm	860 mm	510/520mm
OUTER HEIGHT	105 mm	100 mm	107 mm	107 mm	119 mm	119 mm	98/106 mm
SUPPLY VOLTAGE	220-240V AC, 50-60 Hz	220-240V AC, 50-60 Hz	220-240V AC, 50-60 Hz	220-240V AC, 50-60 Hz	220-240V AC, 50-60 Hz	220-240V AC, 50-60 Hz	220-240V AC, 50-60 Hz
HOT PLATE / VITROCERAN HILIGHT (OPT)	1000 W (opt)	1000 W (opt)	-	1200W-1800W (Opt)	-	-	-

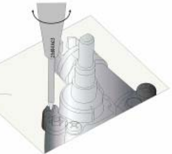
To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjust. for reduced flame carefully by turning with a small scredriver as shown below on the scr.in the mid. of the gas cocks as well as nozzle changes.





Before making the connections of the appliance
Before starting to use the appliance, read the user manual of the appliance carefully. In this user Manual, there are important information regarding your, our customers security, how you will use it and how you will make its maintenance.
Note: Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance. This user manual is prepared for more than one model.

Recommended Flame Gas Cock Adjustment:	from G30 to G20,G25	from G20,G25 to G30
	From LPG to Nat.gas	from Nat.gas to LPG
Rapid Burner	3 turns anticlockwise	3 turns clockwise
Semi-Rapid Burner	2,5 turns anticlockwise	2,5 turns clockwise
Auxiliary Burner	2 turns anticlockwise	2 turns clockwise

BURNER INJECTOR VALUES ACCORDING TO THE GAS TYPE			LPG	Natural Gas
			G30-30 mbar	G20-20 mbar
Rapid Burner	Injector	mm	0.85	1,15
	Power	KW	3,00	2,770
	Gas Flow	gr/h m3/h	236	0,253
Wok Burner	Injector	mm	0.96	1,30
	Power	KW	3,600	3,350
	Gas Flow	gr/h m3/h	315	0,332
Semi-Rapid Burner	Injector	mm	0.65	0,97
	Power	KW	1,780	1,780
	Gas Flow	gr/h m3/h	140	0,167
Auxiliary Burner	Injector	mm	0.50	0,72
	Power	KW	0.88	0,990
	Gas Flow	gr/h m3/h	70	0,092

IMPORTANT WARNINGS

1. The setup conditions is written on the sticker rating label and also you will find your product information about gas type (LPG or NG)
2. If the current rate of the fuse in your installation is less than 16 Amp, make a qualified electrician fit a 16 Amp fuse.
3. Since the plug of your cooker has earthing system, ensure using socket with erarth system. If it is used without earth system, our firm is not responsible for any loss which may arise
4. Keep the gas hose and electrical cable of your oven away from the hot areas, do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer its services agent or simulary qualified persons in order to avoid hazard.
6. Please connect your appliance with a suitable main valve
7. Connect your cooker to LPG or NG cock in shortest way and without any leakage. Min. 40 cm Max. 125 cm
8. When making gas leakage check, never use any flame type like those of lighter, matches, cigarette fire or similar ones.
9. Usage of your appliance creates moisture and heath in the room it is placed, make sure that your kitchen is ventilated well.
   Maintain the natural ventilation ducts properly Or use cooker hood devices
10. When the cooker is being used, the reachable parts may be hot, Do not touch to hot parts directly and keep children
11. Before starting to use your appliance, keep curtain, tulle, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or on the appliance.
12. For disconnection from the supply mains having a contact seperation in all poles that provide full disconnection, must be incorporated in fixed wiring in accordance with the wiring rules.
13. Gas tapes are secured by locks. Do not turn before pressing the button.
14. Do not use cooker in potentially explosive atmospheres.
15. Pay attention to minimum health and safety requirement.
16. The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
17. Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
18. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass ceramic or similar material which protect live parts
19. Pay attention to health and safety requirements – do not leave children un-supervised when cooking.

DESCRIPTION OF THE COOKER AND CONTROL PANEL

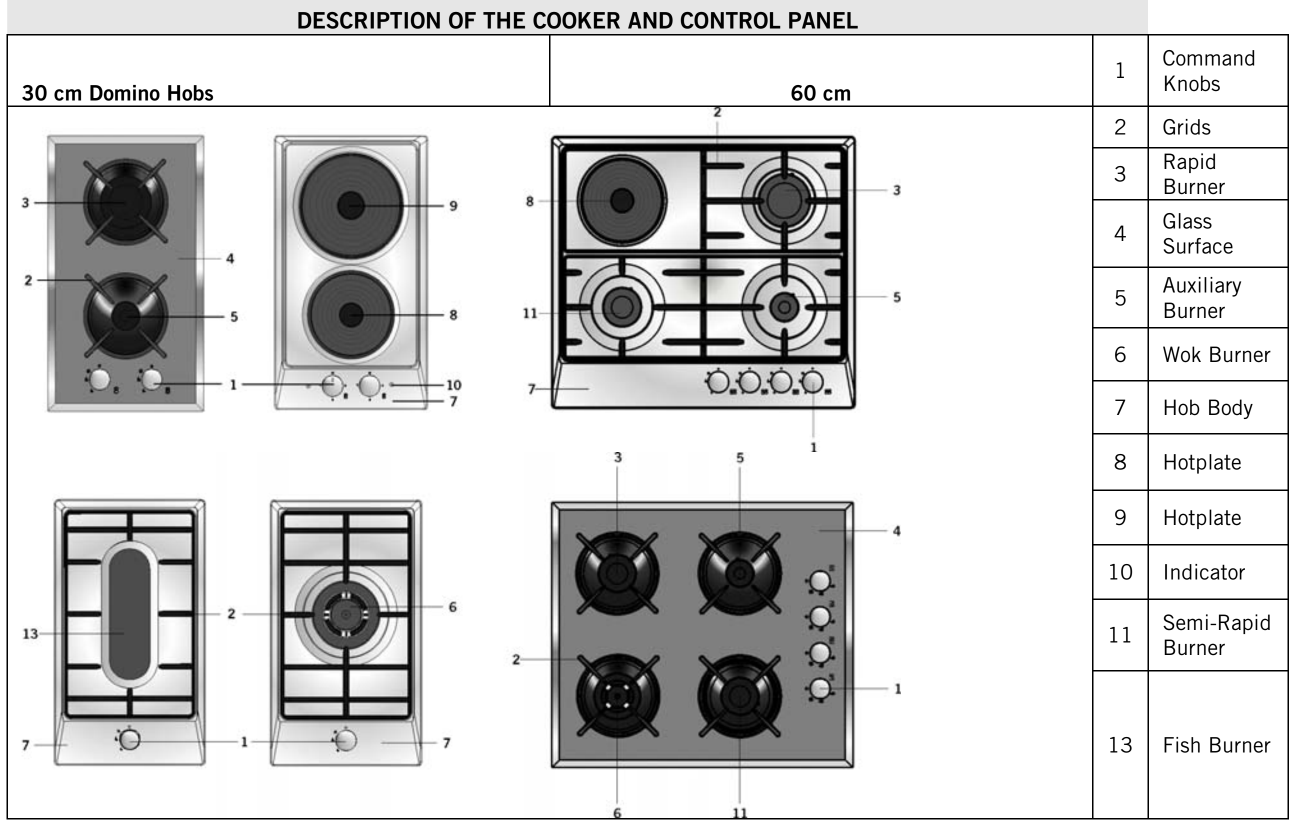
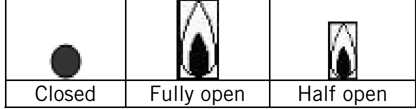
30 cm Domino Hobs	60 cm	1	Command Knobs
		2	Grids
		3	Rapid Burner
		4	Glass Surface
		5	Auxiliary Burner
		6	Wok Burner
		7	Hob Body
		8	Hotplate
		9	Hotplate
		10	Indicator
		11	Semi-Rapid Burner
		13	Fish Burner

Table top hobs	70 & 90 cm	1	Command Knobs
		2	Grids
		3	Rapid Burner
		4	Glass Surface
		5	Auxiliary Burner
		6	Wok Burner
		7	Hob Body
		8	Hotplate
		9	Hotplate
		10	Indicator
		11	Semi-Rapid Burner
		12	Aluminum profile

USING HOB

Using Gas Burners: In order to obtain maximum output, be careful that the saucepan which will be used should be flat bottomed, and use the saucepans with dimensions given herein belove. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker;
1. Always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning anticlockwise (left).
All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed. (OPTION)
2. Press on the lighter button by pressing on the switch forward and turning anticlockwise (left). It means Closed Position.

Rapid Cooker	24 - 28 cm
Semi-rapid Cooker	18 - 22 cm
Aux. Cooker	12 - 18 cm



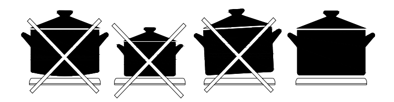
In models with Gas Security System, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. (OPTION)

Using Electric Hotplates :
Make adjustment by rotating the switch clockwise according to the heat level you wish to use for your electric cooker. When the warning lamp lights over the switch, this means that the cooker is engaged. When the cooking is over bring it back to ● position.

145 mm	**LEVEL 1**	**250 W**	**LEVEL 2**	**750 W**	**LEVEL 3**	**1000 W**
180 mm		**500 W**		**1000 W**		**1500 W**

Electric Hotplates have standard of 3 temperature levels (as described herein above).depending on your cooker model that you can use from minimum to maximum temperature. When using first time, operate your electric hotplate in position 3 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

Using Burners:
The our gas ovens top and bottom burner working system is one by one. When you want use your preference burner, before you must make press the tap knob and wait nearly 5-10 second. Then you can to inflame trought with automatic ignition or match. You must wait a few second after the inflame to have press by tap knob and after you can make allow the knob. İf you can not made this operation you must try again.



Using Burners with Flame Failure Device fitted:
Select the burner required, depress and turn the gas control to maximum flame, hold down for 10 to 15 seconds. once the flame is established the control knob can be released. If the burner fails to stay lit, repeat the procedure, but increase the length of time the control knob is held down

USING HOB FOR VITROCERAMIC
You operate the hob with the ring switches on the control panel of the hob. This switch regulates the energy in order to reach the desired temperature which is set by you.
In order to have a good cooking result from the hobs, the pans bottom should be as thick and flat as possible.
The bottom of the pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. To take advantage of the residual heat switch cooking zones off before the end of the cooking time.
Turn the knob clockwise for starting to operate. Temperature is set up by the knob position on the line gradually increasing up to max.(Single zone)

Features
140mm hilight 1200W
180mm hilight 1800W

MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the cooker from the socket and cutoff the gas by closing the gas valve.
2. While cooker is operating or shortly after it starts operating, it is exteremely hot. You must avoid touching heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, grids, burner cover and all other parts of the cooker by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the cooker with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Do not clean your cooker with steame cleaners.
6. Wash the heads of the burners sometimes with soapy water and clean the gas ducts by means of a brush.
7. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
8. Do not splash water onto the cooker.
9. Clean removable burner parts with a hot soap solution. Do not clean in the dishwasher.
10. Do not immerse burners or pan rests in water while they are still hot.
11. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents for vitroceramic hobs



COCINA DE GAS CON ENCIMERA EMPOTRADA / DE SOBREMESA INSTRUCCIONES

Apreciado cliente,

Nuestra intención última es que pueda obtener los mejores resultados de nuestro producto, que ha superado los más estrictos ensayos de control de calidad y ha sido fabricado en unas modernas instalaciones.

Es por ello que le rogamos que dedique unos minutos a leer atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto, y que las conserve para futuras consultas.

ATENCIÓN

ESTE ELECTRODOMÉSTICO SE INSTALARÁ RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES Y SÓLO SE UTILIZARÁ EN ESPACIOS DEBIDAMENTE VENTILADOS. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO.

ÍNDICE

ÍNDICE

INSTALACIÓN DE LA COCINA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA COCINA

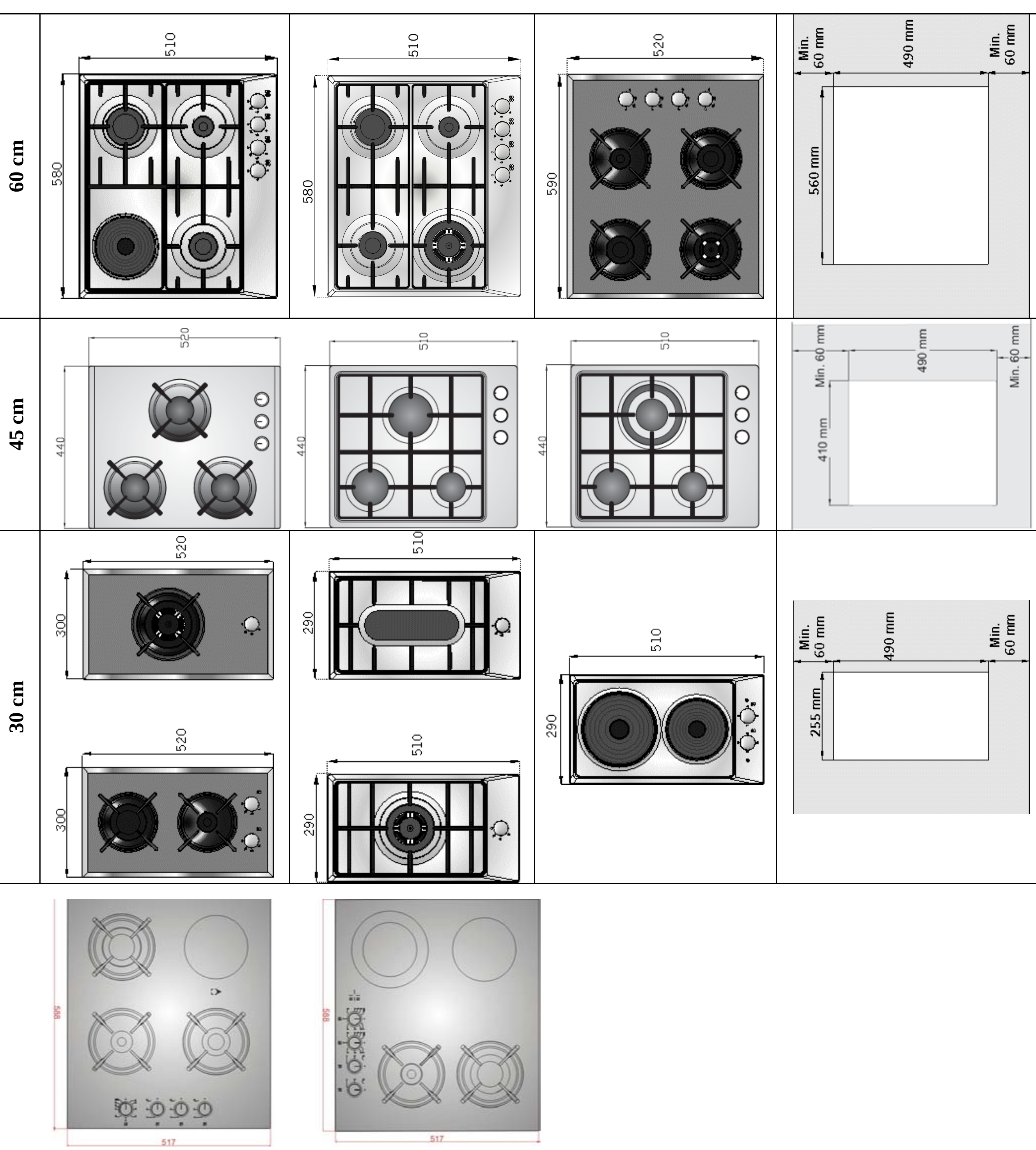
ADVERTENCIAS IMPORTANTES

DESCRIPCIÓN DE LA COCINA Y PANELES DE CONTROL

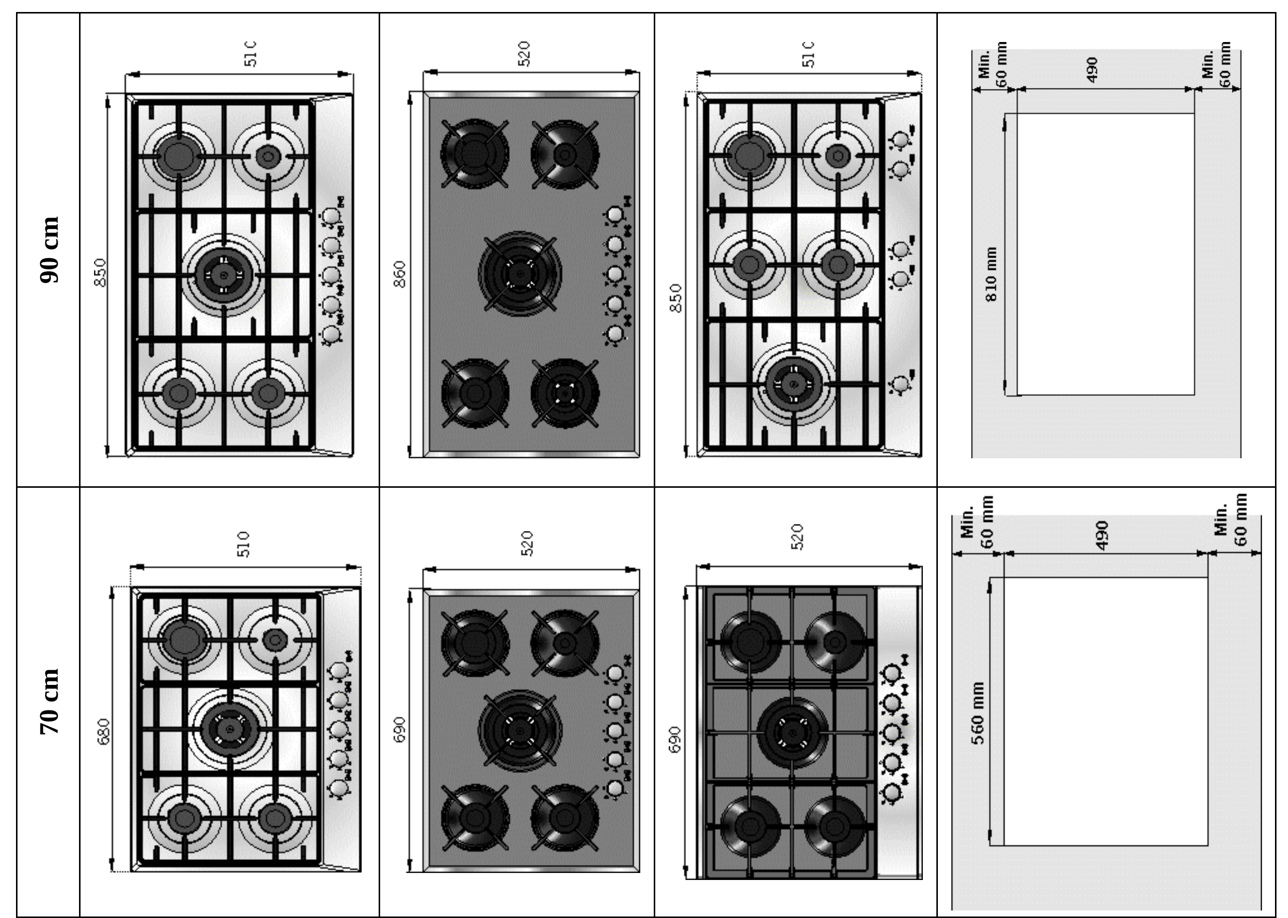
UTILIZACIÓN DE LA ZONA DE COCCIÓN

MANTENIMIENTO y LIMPIEZA

INSTALACIÓN DE LA COCINA



Instale la cinta selladora de silicona en el reborde de la encimera. A continuación, instale la encimera en la superficie de trabajo. Consulte las dimensiones del tubo flexible. Finalmente, fije la encimera a la parte inferior de la superficie de trabajo utilizando abrazaderas de conexión y tornillos.



INSTALACIÓN DE LA COCINA

CONEXIÓN ELÉCTRICA y SEGURIDAD

1. La cocina requiere un fusible de 16 amp. En caso necesario se recomienda que realice la instalación un electricista cualificado.
2. Esta cocina está regulada para una alimentación eléctrica de 230 vac y 50 Hz. Si los valores de la toma de alimentación son diferentes, póngase en contacto con el servicio oficial en su zona.
3. Para la conexión de la cocina a la red sólo podrán utilizarse tomas con conexión a tierra, debidamente instaladas según la normativa aplicable. Si no se dispone de una toma con conexión a tierra en el lugar donde va a instalarse la cocina, deberá consultarse de inmediato a un electricista cualificado. En ningún caso será responsable el fabricante de los daños derivados de conectar el electrodoméstico a una toma sin conexión a tierra. Si los extremos del cable de conexión eléctrica son abiertos, y según el tipo de electrodoméstico, deberá instalarse un interruptor adecuado a la alimentación que permita desconectar ambos extremos en caso de conexión / desconexión al sistema eléctrico.
4. Si el cable de conexión eléctrica presenta defectos, deberá ser sustituido en su totalidad por el servicio oficial o por electricistas cualificados, con el fin de evitar riesgos potenciales.
5. Debe evitarse el contacto del cable eléctrico con las partes calientes del electrodoméstico.

CONEXIÓN DE GAS y SEGURIDAD

1. Adapte la abrazadera al tubo flexible. Empuje un extremo del tubo flexible hasta que llegue al final del conducto, calentándolo en agua hirviendo, y fije la abrazadera con la ayuda de un destornillador.
2. Para mayor seguridad; compruebe que los controles del gas estén cerrados.
3. Utilice únicamente sistemas antifugas debidamente autorizados en las conexiones para reparar las fugas.
4. Si la encimera va a instalarse sobre un armario o un mueble con cajones, deberá colocarse un panel termoprotector debajo de la encimera, dejando un hueco mínimo de 15 mm.

¡Precaución!

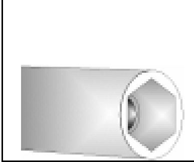
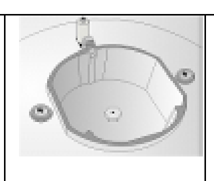
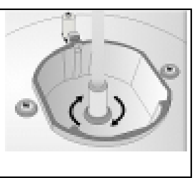
Conecte el horno a la válvula de entrada del gas; el tubo flexible debe ser corto y no presentar fugas. Por motivos de seguridad, el tubo flexible no debe superar los 125 cm de longitud.

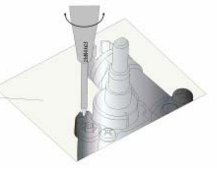
REVISE DE NUEVO LA CONEXIÓN DEL GAS

EL CABLE FLEXIBLE DEL GAS y el CABLE ELÉCTRICO NO DEBEN ATRAVESAR LAS PARTES CALIENTES DE LA COCINA, ESPECIALMENTE SU PANEL POSTERIOR. NO MUEVA LA COCINA UNA VEZ CONECTADA AL GAS, YA QUE EL DESPLAZAMIENTO PODRÍA AFLOJAR LA CONEXIÓN Y PROVOCAR FUGAS.

FICHA TÉCNICA DE LA COCINA

CARACTERÍSTICAS	ENCIM. EMPOTR. 60 CM	ENCIM. EMPORT 30 CM	MODELO CLÁSICO	ENCIM. EMPOTR. 70 CM VIDRIO	ENCIM. EMPOTR. 90 CM VIDRIO	ENCIM. EMPOTR. 45 CM
ANCHURA EXT.	580 mm	290 mm	510 mm	520 mm	520 mm	440 mm
PROFUNDIDAD EXT.	510 mm	510 mm	555 mm	690 mm	860 mm	510/520mm
ALTURA EXT.	105 mm	116,5 mm	100 mm	119 mm	119 mm	98/106 mm
VOLTAJE ALIMENT.	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	220-240V AC, 50-60 Hz
						-



Para ajustar el horno al tipo de gas, regúlelo con precaución para una llama reducida con la ayuda de un pequeño destornillador, como se ilustra, desde el centro de los grifos del gas y en los cambios del tubo flexible

Antes de conectar el electrodoméstico

Antes de utilizar el electrodoméstico, lea atentamente el manual de instrucciones correspondiente, ya que contiene información importante para su seguridad y la de sus clientes, además de explicar la forma de utilizarlo y cómo llevar a cabo las operaciones de mantenimiento. Conserve este manual en buenas condiciones, recordando que el electrodoméstico va a ser utilizado por otras personas.

Nota: Algunas de las funciones que se describen en él podrían no estar disponibles en el electrodoméstico que ha adquirido. Este manual de instrucciones se ha redactado para varios modelos.

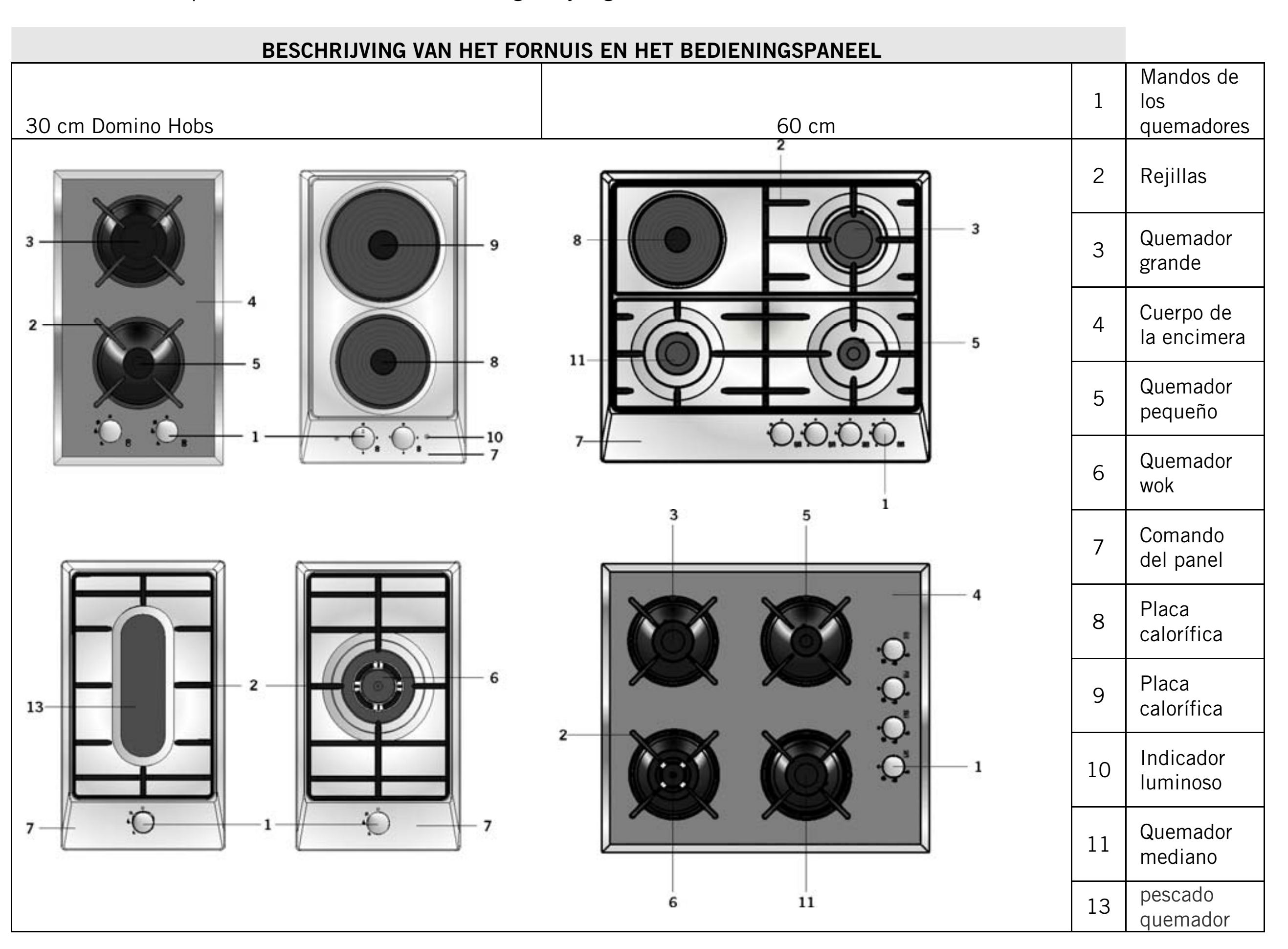
Recomendaciones de ajuste de los grifos de la llama del gas:	G30èG20,G25	G20,G25èG30
	De GPL a Gas nat.	De gas nat. a GPL
Quemador grande	3 giros antihorario	3 giros sent. horario
Quem. mediano	2,5 giros antihorario	2,5 giros sent. horario
Quem. pequeño	2 giros antihorario	2 giros sent. horario

VALORES DEL INYECTOR DEL QUEMADOR SEGÚN EL TIPO DE GAS			GPL	Gas natural	Gas natural
			G30-30 mbar	G20-20 mbar	G25-25 mbar
Quemador grande	Inyector	mm	0.85	1,15	**1,20**
	Caudal gas	KW	3,00	2,770	3,00
	Potencia	m3/h- gr/h	236	0,253	0,326
Quemador mediano	Inyector	mm	0.96	1,30	**0,95**
	Caudal gas	KW	3,600	3,350	1,600
	Potencia	m3/h- gr/h	315	0,332	0,173
Quemador pequeño	Inyector	mm	0.65	0,97	**0,70**
	Caudal gas	KW	1,780	1,780	0.88
	Potencia	m3/h- gr/h	140	0,167	0,094
Quemador Wok	Inyector	mm	0.50	0,72	**1,40**
	Caudal gas	KW	0.88	0,990	3,66
	Potencia	m3/h- gr/h	70	0,092	0,41

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. Condiciones de configuración en la etiqueta adhesiva sobre potencia de servicio, que también indica tipo de gas (GPL o gas natural).
2. El voltaje de alimentación de la cocina es de 230 volt 50 Hz.
3. Si la potencia nominal del fusible en su instalación es inferior a 16 amp, solicite la instalación de uno de 16 amp a un electricista cualificado.
4. Dado que el enchufe de la cocina requiere conexión a tierra, utilice una toma adecuada. En caso de no conectarse a tierra, la empresa no asumirá ninguna responsabilidad por posibles pérdidas o daños.
5. Evite el contacto del cable eléctrico o el tubo flexible del gas con piezas calientes; evite que toquen el electrodoméstico.
6. Evite el contacto del tubo y el cable con cantos cortantes o superficies calientes.
7. Si el cable de alimentación presenta daños, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio oficial o un técnico debidamente cualificado, para evitar posibles riesgos.
8. Utilice una válvula de conexión a la red adecuada para conectar el electrodoméstico.
9. Conecte la cocina al grifo de GPL o gas natural utilizando el camino más corto posible y evitando fugas. Mín. 40 cm; máx. 125 cm.
10. Durante el control de fugas de gas, no utilice en ningún caso llamas de mechero, cerillas, cigarrillos ni similares.
11. La utilización de este electrodoméstico genera humedad y calor en la sala donde esté instalado; asegure una buena ventilación. Conserve en buenas condiciones los orificios de ventilación natural, o utilice una campana extractora.
12. Durante el uso de la cocina, las piezas accesibles pueden calentarse; evite tocarlas sin protección y evite la proximidad de los niños.
13. Antes de utilizar el electrodoméstico, aleje de él cortinas, manteles, papeles o material inflamable.
14. No guarde materiales combustibles o inflamables encima o cerca del electrodoméstico.
15. Para desconectarlo de la alimentación, será necesario instalar aislantes de contacto en todos los bornes para asegurar una desconexión completa. Los aislantes se instalarán de forma permanente, según la normativa.
16. Las cintas del gas están bloqueadas. Pulse el botón antes de girarlas.
17. No utilice la cocina en ambientes potencialmente explosivos.
18. Respete las condiciones mínimas de higiene y seguridad.

BESCHRIJVING VAN HET FORNUIS EN HET BEDIENINGSPANEEL



1	Mandos de los quemadores
2	Rejillas
3	Quemador grande
4	Cuerpo de la encimera
5	Quemador pequeño
6	Quemador wok
7	Comando del panel
8	Placa calorífica
9	Placa calorífica
10	Indicador luminoso
11	Quemador mediano
13	pescado quemador

Table top hobs	70 & 90 cm	1	Mandos de los quemadores
		2	Rejillas
		3	Quemador grande
		4	Cuerpo de la encimera
		5	Quemador pequeño
		6	Quemador wok
		7	Comando del panel
		8	Placa calorífica
		9	Placa calorífica 1
		10	Indicador luminoso
		11	Quemador mediano
		12	aliminium perfil

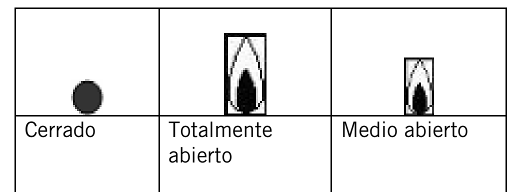
UTILIZACIÓN DE LA ZONA DE COCINA

Utilización de los quemadores de gas: Para obtener el máximo rendimiento, utilice recipientes de cocción con la base plana y de las dimensiones que se indican a continuación. Las válvulas de control de la cocina de gas disponen de un mecanismo de seguridad especial. Para encender la cocina

1. Pulse el mando hacia delante y gírelo en sentido antihorario (izquierda) hasta el símbolo de la llama. todos los encendedores se activarán, pero sólo se encenderá el quemador cuyo mando haya accionado. Siga pulsando el mando hasta que se encienda. (OPCIÓN)

2. Pulse el botón de encendido presionando sobre el mando hacia delante y girándolo en sentido antihorario (izquierda).

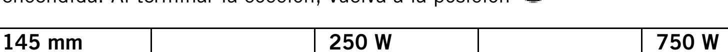
Cocina grande	24 - 28 cm
Cocina normal	18 - 22 cm
Cocina auxiliar	12 - 18 cm



Cerrado	Totalmente abierto	Medio abierto

En los modelos con sistema de seguridad, al apagarse la llama de la cocina la válvula de control interrumpe el suministro de gas. (OPCIÓN)

Utilización de placas caloríficas eléctricas: Regule el nivel girando el mando en sentido horario hasta alcanzar el deseado para la cocina eléctrica. Cuando se encienda el indicador luminoso sobre el mando, la cocina estará encendida. Al terminar la cocción, vuelva a la posición



145 mm	**LEVEL 1**	**250 W**	**LEVEL 2**	**750 W**	**LEVEL 3**	**1000 W**
180 mm		**500 W**		**1000 W**		**1500 W**

** Las placas caloríficas eléctricas disponen normalmente de 3 niveles de temperatura (según se ha descrito), dependiendo del modelo de cocina, con un mínimo y un máximo de temperatura de cocción.

Antes del primer uso, active la placa calorífica eléctrica en la posición 3 durante 5 minutos. Esto provocará que la placa calorífica, que es sensible al calor, se endurezca al quemarse. Utilice recipientes de cocción de base plana para mantener el máximo contacto posible con la superficie de cocción, para un uso más eficiente de la energía.

Utilización de los quemadores: Los quemadores de gas superiores e inferiores funcionan de forma independiente, por lo que puede utilizar el más conveniente. Para ello pulse el mando correspondiente y espere entre 5 y 10 segundos. Luego, enciéndalo con un encendedor automático o una cerilla.

Deberá esperar unos segundos después de encenderlo para girar el mando. Si no se enciende, inténtelo de nuevo.

No espere más de 15 segundos sin que se encienda. Si no se enciende después de 15 segundos, interrumpa la operación de encendido y espere 1 minuto para intentarlo de nuevo. Espere 1 minuto al menos antes de encenderlo.

Utilización de los quemadores con el sistema de fallo de la llama incorporado: Elija un quemador; pulse y gire el control del gas hasta la posición de llama máxima, manténgalo presionado durante 10 o 15 segundos. Cuando la llama se estabilice, puede soltar el mando. Si el quemador no se mantiene encendido, repita el procedimiento presionando el mando durante más tiempo.
Se opera la placa con los interruptores de anillo en el panel de control de la placa. Este interruptor regula la energía con el fin de llegar a establecer la temperatura deseada por usted.
Con el fin de tener un resultado excelente de cocina de la encimera, el fondo de las cacerolas deben ser lo más plana posible.
Fondo de las cacerolas y las zonas de cocción debe ser del mismo tamaño. Si es posible, coloque siempre las tapas de las cacerolas. Siempre coloque un recipiente en la zona de cocción antes de que esté encendido. Interruptor de zonas de cocción antes de que finalice el tiempo de cocción, para aprovechar el calor residual.
Gire la perilla a la derecha para comenzar a operar. La temperatura establecida por la posición de mando en la línea de aumentar gradualmente hasta máx. (Zona única)

características
Zona 140mm 1200W
Zona 180mm 1800W

MANTENIMIENTO y LIMPIEZA

1. Desenchufe la cocina de la toma de electricidad y corte el suministro de gas cerrando la válvula correspondiente.
2. Durante su funcionamiento y después de ponerse en marcha la cocina puede estar muy caliente. No toque las zonas de calor.
3. No limpie nunca el interior, el panel, las rejillas, la cubierta de los quemadores ni otras piezas con utensilios como cepillos de púas metálicas, estropajos desincrustantes o cuchillos. No utilice detergentes ni productos abrasivos o corrosivos.
4. Limpie el interior de la cocina con un trapo suave y javonoso y aclárela bien con un trapo limpio y suave.
5. No utilice limpiadores de vapor para limpiar la cocina.
6. Limpie periódicamente los cabezales de los quemadores con agua jabonosa y los conductos del gas con un cepillo suave.
7. No utilice productos inflamables como ácido, disolventes o gasolina para limpiar el horno.
8. No vierta agua sobre la cocina.
9. Limpie las piezas extraíbles de los quemadores con una solución jabonosa caliente. No los introduzca en el lavavajillas.
10. No sumerja los quemadores ni las superficies de apoyo de los cazos mientras estén calientes.



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Caro Cliente,

Desejamos que consiga atingir com os nossos produtos todas as suas tarefas, este produto que passou a todos testes meticulosos de controle de qualidade em instalações altamente modernizadas.

Por isso, recomendamos que leia todo o Manual de Instruções antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez e guarde-o para futura referência.

ÍNDICE

ÍNDICE

INSTALAÇÃO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

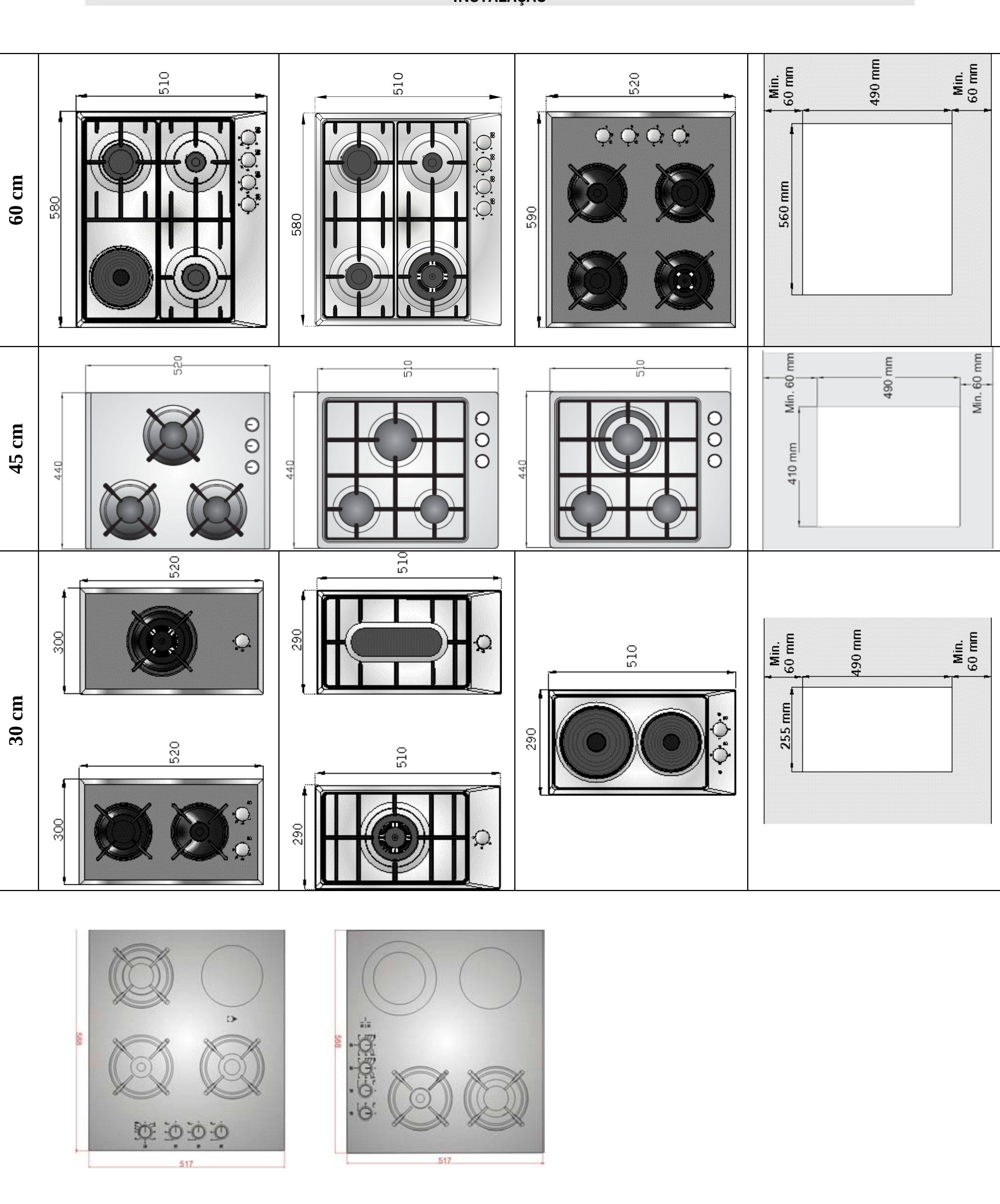
AVISOS IMPORTANTES

DESCRIÇÃO DA PLACA E PAINEL DE COMANDOS

MODO DE UTILIZAÇÃO

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

INSTALAÇÃO

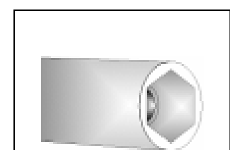
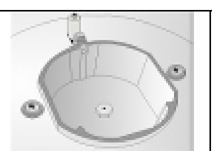
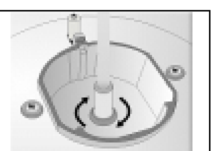
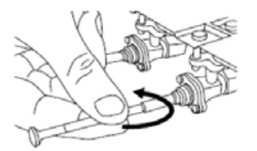


60 cm
510
580
510
580
520
590
Min. 60 mm
490 mm
Min. 60 mm
560 mm
45 cm
520
440
510
440
510
440
Min. 60 mm
490 mm
Min. 60 mm
410 mm
30 cm
520
300
510
290
510
290
520
300
510
290
Min. 60 mm
490 mm
Min. 60 mm
255 mm
588
517
588
517

90 cm	510 850	520 860	510 850	Min. 60 mm 490 Min. 60 mm 810 mm
70 cm	510 680	520 690	520 690	Min. 60 mm 490 Min. 60 mm 560 mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ESPECIFICAÇÕES

LARGURA EXTERIOR	PLACA ENCASTRE	PLACA TABELA SUPERIOR	PLACA ENCASTRE DOMINO	PLACA ENCASTRE VIDRO 60 cm	PLACA ENCASTRE VIDRO 70 cm	PLACA ENCASTRE VIDRO 90 cm	PLACA ENCASTRE 45 CM
LARGURA EXTERIOR	580 mm	580 mm	520 mm	520 mm	520 mm	520 mm	440 mm
PROFUNDIDADE EXTERIOR	510 mm	510 mm	300 mm	590 mm	690 mm	860 mm	510/520mm
ALTURA EXTERIOR	85 mm	105 mm	116.5 mm	116,5 mm	116,5 mm	116,5 mm	98/106 mm
VOLTAGEM	220-240V , 50-60 Hz	220-240V , 50-60 Hz	220-240V , 50-60 Hz	220-240V , 50-60 Hz	220-240V , 50-60 Hz	220-240V , 50-60 Hz	220-240V AC, 50-60 Hz
PLACA QUENTE 145 mm(opt)	1000 W (opt)	1000 W (opt)	-	-	-	-	-

Para ajustar o seu aparelho para gás, proceda ao seu ajustamento, para reduzir a chama vire cuidadosamente com uma pequena chave de fendas como mostra a figura abaixo.O que fazer antes de proceder à ligação do aparelho Antes de usar o aparelho, leia com atenção este Manual de Instruções.

Neste Manual se encontram informações importante sobre a sua segurança, como utilizá-lo e a sua manutenção. Mantenha este Manual em bom estado de conservação, tendo em consideração de que este aparelho poderá ser utilizado por outras pessoas.

Nota: Este Manual foi elaborado para outros modelos. Algumas das suas características aqui descritas não estarão disponíveis no seu aparelho.

Ajustamento da chama.	G30èG20,G25	G20,G25èG30
	De GPL para Gas nat.	De gas nat. Para GPL
Queimador Grande	3 voltas sentido inverso relógio	3 voltas sentido relógio
Queimador Médio	2,5 voltas sentido inverso relóg.	2,5 voltas sentido relógio
Queimador Pequeno	2 voltas sentido inverso relógio	2 voltas sentido relógio

VALORES DOS INJECTORES DOS QUEIMADORES DE ACORDO COM O TIPO DE GÁS			LPG	Gas Natural
			G30-30 mbar	G20-20 mbar
QUEIMADOR GRANDE	Injectores	mm	0.85	1,15
	Libertação Gás	KW	3,00	2,770
	Potência	gr/h - m3/h	236	0,253
QUEIMADOR MÉDIO	Injectores	mm	0.96	1,30
	Libertação Gás	KW	3,600	3,350
	Potência	gr/h - m3/h	315	0,332
QUEIMADOR PEQUENO	Injectores	mm	0.65	0,97
	Libertação Gás	KW	1,780	1,780
	Potência	gr/h - m3/h	140	0,167
WOK QUEIMADOR DO MEIO	Injectores	mm	0.50	0,72
	Libertação Gás	KW	0.88	0,990
	Potência	gr/h - m3/h	70	0,092

AVISOS IMPORTANTES

1. O seu aparelho encontra-se já equipado para Gás LPG. Se estiver preparado p/ Gás NG (Gás Natural) existirá uma sigla "NG" na embalagem.
2. Para as placas eléctricas a sua voltagem é de 230 Volt 50 Hz.
3. Se o valor actual do fusível na sua instalação é inferior a 16 Amp, fale com um electricista especializado para aumentar o fusível para 16 Amp.
4. Já que a ficha da sua placa vem equipada comligação à terra, certifique-se de que a tomada também se encontra equipada com o mesmo sistema de ligação. Caso proceda à sua instalação sem este sistema, o fabricante não se responsabiliza por perdas e danos que daí possam advir.
5. Mantenha as mangueiras do Gás e os cabos eléctricos longe de áreas quentes, não deixe que toquem no aparelho. Mantenha-os também longe de arestas afiadas ou áreas sobreaquecidas.
6. Caso verifique algum defeito nos cabos ou tubos contacte imediatamente um Técnico qualificado.
7. Proceda à ligação do seu aparelho com uma válvula de 30 mbar pressão exterior para gás LPG e 20 mbar pressão exterior para Gás Natural (NG).
8. Proceda à ligação do seu aparelho ao Gás LPG num curto espaço e sem libertação de Gás.
9. Quando proceder à verificação de fuga de gás nunca use chama directamente, tais como, isqueiros, fósforos, cigarros ou acessórios similares.
10. A utilização do seu aparelho poderá causar humidade e calor no local onde se encontra instalado, certifique-se de que a sua cozinha é bem ventilada. Mantenha os ventiladores bem limpos e sem qualquer tipo de obstruções.
11. Aquando da sua utilização mantenha as crianças longe do alcance do aparelho.
12. Antes de ligar o seu aparelho, mantenha todos os objectos inflamáveis tais como, cortinas, tules, papéis, longe do mesmo.
    Não tenha produtos combustiveis ou inflamáveis em contacto directo com o aparelho.
13. Para desligar do quadro geral deverá proceder à separação da ligação em todos os polos que fornece o seu total corte, devendo incorporar a sua ligação de fios de acordo com as regras estabelecidas.
14. A ligação de Gás é feita por feixos de segurança. Não os ligar antes de pressionar o respectivo botão.
15. Não utilizar o aparelho em locais de alta potência de atmosfera explosiva.
16. Preste atenção aos minímos requisitos de saúde e segurança.

DESCRIÇÃO DA PLACA E PAINEL DE COMANDOS

30 cm Domino Hobs	60 cm	1	Botões
		2	Grelha
		3	Queimador Grande
		4	Mesa trabalho
		5	Queimador Pequeno
		6	Queimador Wok
		7	Painel de comando
		8	Placas eléctricas
		9	Placas eléctricas
		10	Indicador Luminiso
		11	Queimador Médio
		13	gravador de peixes

Table top hobs	70 & 90 cm	1	Botões
		2	Grelha
		3	Queimador Grande
		4	Mesa trabalho
		5	Queimador Pequeno
		6	Queimador Wok
		7	Painel de comando
		8	Placas eléctricas
		9	Placas eléctricas
		10	Indicador Luminiso
		11	Queimador Médio
		12	perfil aliminium

MODO DE UTILIZAÇÃO

Utilização a Gás:

Para poder obter o máximo da sua função, certifique-se de que a panela que vai utilizar a sua base seja lisa e plana, e utilize-as (dimensões) de acordo com a informação abaixo indicada. As Válvulas que controlam o seu funcionamento vêm equipadas com um mecanismo de segurança.

1. Pressione sempre o botão para o sentido do simbolo da chama virando-o no sentido do relógio (esquerda) Todos os acendedores deverão funcionar, ligando somente o desejado.
Mantenha o botão pressionado até que a ignição funcione (Opcional).
2. Pressione o botão virando-o para a frente e no sentido contrário do relógio (esquerdo)

Queim. Grande	24 - 28 cm
Queim. Normal	18 - 22 cm
Queim. Peq.	12 - 18 cm



Fechado	Totalmente aberto	Aberto p/ metade

Nos modelos a Gás com sistema de segurança, quando a chama se encontra extinta, a válvula de segurança corta o Gás automáticamente (Opção).

Utilização Eléctrica:

Faça ajustamentos procedendo à rotação do botão no sentido do relógio de acordo com o nível de aquecimento que deseja utilizar.
Quando a luz por cima do botão estiver acesa, isto significa de que este se encontra ligado. Quando acabar ponha o botão na posição.

145 mm	NÍVEL1	**250 W**	NÍVEL 2	**750 W**	NÍVEL 3	**1000 W**
180 mm		**500 W**		**1000 W**		**1500 W**

Opções
As placas eléctricas têm 3 níveis de temperatura (acima indicadas). Mas, existem placas com 7 níveis (Opcional) dependendo do modelo do seu aparelho poderá utilizá-lo desde o mínimo até ao máximo da sua potência.
Quando o utilizar pela 1ª vez, ligue as placas na posição 3 por 5 minutos, isto fará com que o agente das suas placas o qual é sensível ao calor se manter endurecido ao queimar. Use sempre panelas com a base lisa e plana para obter melhores resultados e mais rápidos, poupando assim mais energia.

Utilização a Gás:

Os bicos a Gás superiores e inferiores funcionam em sistema de um de cada vez. Quando os quiser ligar, deverá antes pressionar o botão e esperar aproximadamente entre 5-10 segundos. Podendo a seguir ligá-lo com um fósforo. Deverá esperar aproximadamente entre 10-15 segundos depois da chama acesa, para pressionar o botão e colocá-lo na posição desejada.
Caso não consiga da primeira vez tente novamente. Aquando da utilização da ignição, poderá fechar após 3-4 minutos.
Para ligar a sua placa utilize os botões que se encontram no painel de comando da mesma. Estes botões regulam a energia a ser utilizada para obter a temperature desejada.
Para obter bons resultados,a base das panelas deverão ser o mais grossa e plana possível.
As bases das panelas e a zona de cozedura deverão ser do mesmo tamanho. Se possível, coloque sempre as tampas nas panelas. Coloque sempre as panelas na zona de cozedura antes de a ligar.Desligue o botão pouco antes do fim da cozedura, para aproveitar o calor que ainda é libertado pelo mesmo.
Vire o botão no sentido do relógio para o ligar.A temperatura é estabelecida pela posição em que o colocar, sendo que para aumentar a mesma basta continuar a girá-lo até ao Max. (Zona única)

Características
140mm Anel 1200W
180mm Anel 1800

MANUTENÇAÕ E LIMPEZA

1. Desligue a placa da electricidade ou feche a valvula do gás.
2. Aquando do funcionamento do aparelho ou logo a seguir ao mesmo a sua superfície se encontra muito quente. Deverá evitar de tocar nos bicos ou placas nessa altura.
3. Nunca kimpar a parte interior, painel, grelha, expalhadores e outras partes das placas com objectos tais como, escovas grossas, produtos quimícos e corrosivos ou facas. Não utilizar produtos abrasivos ou detergentes.
4. Depois de proceder à limpeza da placa com um pano ensopado em sabão, passe água e limpe com um pano macio.
5. Não limpar a sua placa com aparelhos a vapor.
6. Lave os expalhadores de vez em quando com água e sabão e limpe o interior dos queimadores com uma escova.
7. Não utilize produtos inflamáveis, tais como ácido, gasilina, etc, na limpeza da sua placa.
8. Não expalhar água na placa.
9. Limpe todas as peças removíveis com uma mistura de sabão. Não colocá-las na Máquina de Lavar Louça.